

Ceramic Burr Coffee Grinder

Operations Manual





Operations manuals are available in the following languages at
www.baratza.com

English.pdf
Spanish.pdf
French.pdf



Thank you for purchasing the VARIO™ Coffee Grinder. With the VARIO™, it's now easier than ever to make professional quality coffee, whether at home, the office, or your café. Below are detailed descriptions of the features that put the VARIO™ in a class of it's own.

Precision, commercial-quality ceramic burrs

Manufactured in Germany by MAHLKÖNIG, the VARIO's™ ceramic burrs are of the same material and durability as the industry's highest-quality line of commercial coffee grinders. Ceramic burrs remain sharp for up to twice the lifetime of the highest quality steel burrs.

Grind on Demand with electronic dosing

Grind on Demand operation with electronically controlled dosing grinds only the coffee you require for each shot directly into your espresso porta filter or ground coffee bin for Filter and French Press.

Innovative grind adjustment system

Macro and Micro adjustments are quickly and repeatedly achievable with the intuitive VARIO™ adjustment system. The range of grind and the accuracy of the settings are truly impressive. The VARIO™ has 230 distinct settings of grind from Espresso to French Press.

Quiet drive system

The VARIO™ houses a high torque DC motor with a belt drive transmission. The precise timing belt drive provides for smooth, quiet operation and thermal disconnection of motor and burr casing. Additionally, the VARIO™ possesses an auto-reset thermal safety circuit that protects the motor from over-heating.

Table of Contents

VARIO™ *Parts Identification*



- Hopper lid
- Whole bean hopper (250 grams)
- LCD grind time indicator
- Grind time adjustment buttons (2)
- Start / Stop button
- Manual grind button
- Programable grind setting buttons (3)
- Grind button LED (3)
- Macro grind adjustment lever
- Micro grind adjustment lever
- Ground coffee bin (250 grams.)
- Upper burr carrier
- Ceramic burrs







Important Information

Please read the information below very carefully. It contains important tips for the use, the safety and the maintenance and care of this appliance. Please keep these operating instructions for future reference.

Your new VARIO™ is rated for either 120 VAC or 230 VAC. Please confirm the voltage of your VARIO™ on the nameplate attached to the bottom of the grinder. The 120 VAC Vario can be used from 100 to 130 VAC and the 230 VAC VARIO™ can be used from 200 to 240 VAC. Please insure your supply voltage range matches the nameplate voltage on you VARIO™.

Only clean the grinder housing with a dry or slightly damp cloth.

Do not use this grinder for anything other than its intended use (i.e. grinding whole roasted coffee beans). Maximum continuous duty cycle is 25%. Longest continuous grind time is 90 seconds.

Disassemble your grinder only as directed in the care and cleaning section of this manual. If you cannot remedy a malfunction, please visit the web at www.baratza.com for assistance.

Repairs are to be performed only by authorized service centers. An improperly repaired grinder is a source of risk to the user and voids the warranty.

Baratza will not accept any liability for damage or injury if the grinder is used other than for its intended purpose or is improperly operated or repaired. All warranty claims will be void.

For Your Safety

Do not operate the grinder with a damaged cord or plug, or if the grinder malfunctions.

Do not leave your grinder unattended while turned ON.

Shut off and unplug the grinder from the electrical outlet before cleaning. To unplug, grasp plug and removed from the outlet-never pull on the cord.

Do not immerse the grinder, plug or cord in water or any other liquid.

Initial Set Up

Place the Vario Grinder on a level surface. Insert the hopper by lining up the two small tabs on the base of the hopper with their respective slots, turn clockwise until the back tab lines up with the mark on the back of the grinder. Insert the plug into an AC outlet. Pour the desired quantity of roasted whole coffee beans into the hopper up to a maximum of 250 Grams. Replace the lid. Ensure the ground coffee bin or PortaHolder™ is fully inserted.

Setting the Macro and Micro Grind Adjustment

Move the Macro lever up or down to the desired range of grind size (Note: whenever moving the Macro lever up the grinder should be running). Set the Micro adjustment lever to the middle of the scale. Grind a small amount of coffee by pressing the START button, then pressing it again to stop. Check the particle size. If the particle size is close to what you desire, now use the Micro lever to "fine tune" your grind size. If the particle size needs a big change, then adjust the Macro lever to a new position, then fine tune with the Micro lever. The full range on the Micro scale is equal to one "click" or position on the Macro scale. With both levers, moving UP produces a smaller particle size and DOWN produces a larger particle size. The actual grind size for a particular setting will vary depending on many factors, including: degree of roast (light vs. dark), freshness, humidity, type of bean, oil content, etc. With use, you will determine the setting that is right for your taste, brewing style and your favorite beans.



Normal Grinding Operation

Press the desired button (Espresso, Filter or Press). The blue LED next to the button will light and the display LCD will show the corresponding programmed grind time in seconds. Press START button to begin grinding. While grinding, the LCD will count down the seconds to 0. When the LCD reaches 0 seconds, the motor will stop and the display will reset again to the programmed time. For greater quantities of ground coffee, press the MANUAL button then START. The grinder will count up to a limit of 90 seconds then shut off automatically. At any time during MANUAL, you can stop the grinding by pressing the START button. The motor will stop and the LCD will reset to 000. The limit of 90 seconds is not user adjustable.

Programming Grind Dosing Times

The VARIO™ is equipped with three programmable dosing grind times. The buttons are conveniently labeled for Espresso, Filter and Press. These programmable buttons only adjust the grinding TIME, they do not adjust the coarseness of the grind. Each button comes from the factory with a preset time: Espresso: 10 seconds, Filter: 20 seconds and Press: 30 seconds. After adjusting the grind (particle size) to your desired setting, press the desired button, and then press START. The grinder will run and the display will count down from the preset time.

The grinder will stop automatically when time reaches 0. To stop at any time during grinding, just press the START button again. Depending on the amount of coffee ground, you can easily program more or less grinding time as follows:



1. Press the up or down arrow just below the LCD display to adjust the time. Press and hold the arrow for 3 second to advance the time more quickly.

2. Once you have reached the desired time setting, press the corre-

sponding button (Espresso, Filter, or Press) and hold for 3 seconds. The time shown in the LCD display will blink to confirm the setting is stored.

3. Repeat steps 1 and 2 above for each of the other two buttons.
The quantity of ground coffee you need depends on the type of bean, coarseness of the grind, brewing method and personal taste. With use, you will find the most suitable settings for your personal taste.

Sleep Mode

This is a programmable feature to allow the lights and display to turn off after a pre selected amount of time elapses since last grinding. Also there is the ability to "force" it to sleep mode by pressing and holding the START button for 3 seconds. As soon as the lights turn off you can release the button. Touching any button will "wake it up" (but will not perform the function of the button pressed). To select sleep mode delay, press and hold the MANUAL button for 3 seconds until the display shows "S00". "S 00" means Sleep mode never happens. The up or down arrow allows selection for 3 minute delay (S03), 5 minute (S05), 10 minutes (S10), 20 minutes (S20), 30 minutes (S30) or infinity (S00) . Press the MANUAL button to store the value you desire.

PortaHolder™ Installation

Insert the PortaHolder™ into the grinder until it clicks. Then insert your porta filter into the PortaHolder™ by tipping the basket down so the lip of the porta filter slides under and gets hooked by the hook bracket at the top rear of the PortaHolder™ while the base of the basket is supported by the two metal fingers that extend from the PortaHolder™ If the porta filter basket is not horizontal in the holder, remove the screw and move the bracket higher or lower in order to level the portafilter basket.

To use, insert your porta filter into the PortaHolder™. Press the desired dose button, then press START. The grinder will run for the preset dose time and stop automatically.



Burr Calibration of the VARIO™

A secondary 2mm allen head calibration screw has been added. It is located in the round hole between the discharge chute and the calibration grommet (see photo). This calibration screw allows the user to easily adjust the calibration in the finer direction while the grinder running.



To make the adjustment, empty all beans from the grinder, lower the Macro and Micro levers all the way to the bottom and run it briefly to expel any partially ground coffee. Press the Manual button and then the Start button. While the grinder is running, raise the Macro arm all the way to the top (Espresso). You should not hear any change in motor speed. Now raise the Micro arm up the midpoint. You should begin to hear the motor slow (or labor a little). If not, use the special Vario tool (see photo) provided with your grinder. Insert the tool and turn in the finer direction until you begin to hear the motor slow or labor. You are done! If you do not have a tool you can substitute a 2mm Allen wrench and turn clock wise while looking up at it.

Cleaning the Housing and Hoppers

Remove the plug from the AC power outlet. Remove the hopper by twisting it in a counterclockwise direction until it stops and then lift the bean hopper from the housing. Wash the hopper, hopper lid, and ground coffee bin in warm soapy water, rinse and dry.

Caution: Do not put the bean hopper, hopper lid, or ground coffee bin in the dishwasher. Hand wash only. Do not immerse the grinder housing in water.

Cleaning the Burrs

If the grinder is used daily, the burrs should be cleaned every few weeks. Cleaning enables the burrs to achieve the most consistent grind possible. Cleaning also removes coffee oils which will stale and degrade the flavor of the ground coffee. Do not wash the burrs.

Automatic Cleaning

A thorough fast, and easy cleaning can be accomplished using GRINDZ™ grinder cleaner. GRINDZ™ is a product designed to dislodge coffee particles and absorb and remove odors and coffee oil residue. Simply place the recommended amount of GRINDZ™ (35g) into the empty grinder hopper. Adjust the grind setting to Filter, press MANUAL, then START until all of the GRINDZ™ has been ground, and then press START again to stop the grinder. Once complete, we recommend passing through some coffee to remove any GRINDZ™ residue. Discard the ground coffee. For information on GRINDZ™ go to www.urnex.com.

To purchase GRINDZ™ go to www.baratza.com.



Removing the Upper Burrs

The upper burr can be removed in order to clean the burrs, however it is imperative that there are no coffee grounds on the mating surfaces when you replace the burr. Any coffee grounds left between the mating surface will affect the calibration and the grinders ability to grind fine.

To remove the burr, rotate the metal burr carrier clockwise until it stops then lift straight up and out of the grinder housing. Clean the burr using a stiff brush. Remove any loose coffee grounds on both the fixed burr and the lower burr mounted within the motor housing.

Replacing the Upper Burr

While rocking the burr side to side, push down firmly on the burr carrier to ensure that it seats properly. Rotate the burr carrier counter-clockwise until it stops.

Replacing the Bean Hopper

To replace the bean hopper, line up the two small tabs on the base of the hopper with their respective slots.



Need Help?

For FAQ's or to troubleshoot a problem, please see the Troubleshooting section at www.baratza.com

Warranty and Service

Length of Warranty: One-year from date of purchase.

United States Warranty Information

If your grinder fails within one year: e-mail: support@baratza.com or call 877-701-2021. Baratza will deliver an identical or comparable replacement grinder to your door, free of charge, and arrange to have your “failed” grinder returned to us.

When you receive your replacement grinder, please use the carton and packing material and the return shipping label supplied to return the “failed” grinder to us. Also, please include your name, address and telephone number.

International Warranty Information

Go to: www.baratza.com or call 425-641-1245 for international warranty information.

Proof of Purchase and Product Registration

You can register your grinder at www.baratza.com. Registration will enable us to contact you in the unlikely event of a product safety notification and assist us in complying with the provisions of the Consumer Product Safety Act. The serial number is located on the bottom of the grinder.

Please keep your sales receipt that shows the date of purchase and complete the following for your personal records:

____

Serial Number (located on bottom of grinder):

____

Date Purchased:

____

Store:

For repairs or parts contact

Baratza LLC
3923-120th Ave. S.E.
Bellevue, WA. 98006
877-701-2021
e-mail: support@baratza. com
Parts: www.baratza.com



Grinding Notes

© 2009

Baratza, LLC
3923-120th Ave. S.E.
Bellevue, WA. 98006
www.baratza.com



rev: 122109



VARIO™

Molinillo de café de aspas cerámicas

Manual de operaciones





Molinillo de café de aspas cerámicas

Los manuales de operaciones están disponibles en los siguientes idiomas en el sitio
www.baratza.com

English.pdf
Spanish.pdf
French.pdf

BARATZA VARIO™ BARATZA

Gracias por adquirir el Molinillo de café VARIO™. Con VARIO™, ahora es más fácil que nunca hacer café de calidad profesional, tanto en su casa como en la oficina o en su cafetería. A continuación se muestran descripciones detalladas de las características que hacen que VARIO™ se destaque de otros molinillos de su clase.

Aspas cerámicas de precisión y calidad comercial

Fabricadas en Alemania por MAHLKÖNIG, las aspas de cerámica del VARIO™ están hechas del mismo material y poseen la misma longevidad que la línea industrial de más alta calidad de molinillos de café. Las aspas de cerámica permanecen afiladas el doble de tiempo que las aspas de acero de la mejor calidad.

Molienda sobre demanda con dosificación electrónica

La operación de la molienda sobre demanda utilizando dispositivos de molienda de dosificación controlada electrónicamente, sólo muelen el café necesario para cada disparo directamente en el porta filtro de su espresso o en el recipiente para café de filtro y prensa francesa.

Innovador sistema de ajuste de molienda

Es posible realizar ajustes macro y micro con rapidez y repetidamente mediante el sistema de ajuste intuitivo VARIO™. El nivel de molienda y la precisión de los ajustes es verdaderamente impresionante. El VARIO™ posee 230 ajustes de molienda distintos desde espresso a prensa francesa.

Sistema de accionamiento silencioso

El VARIO™ posee un motor DC de alta torsión con transmisión por correa. El accionamiento preciso de la correa de distribución permite un funcionamiento perfecto y silencioso, así como la desconexión térmica del motor y la carcasa de las aspas. Además, VARIO™ posee un circuito de seguridad térmico reajustable automáticamente que protege al motor de sobrecalentamiento.

Índice

VARIO™ *Identificación de las partes*



Tapa de la tolva

Tolva para granos de café (250 grs)

Indicador LCD del tiempo de molienda

Botones de ajuste del tiempo de molienda (2)

Botón Iniciar / Detener

Botón manual para molienda

Botones para ajuste programable de la molienda (3)

Botón de molienda LED (3)

Palanca para ajuste de molienda macro

Palanca para ajuste de molienda micro

Contenedor para café molido (250 grs)

Porta aspas superior

Aspas cerámicas







Información importante

Lea atentamente la siguiente información. Contiene consejos importantes para el uso, la seguridad, el mantenimiento y la conservación de este aparato. Guarde estas instrucciones de uso para futuras consultas.

Su nuevo VARIO™ es apto para 120 VAC ó 230 VAC. Controle la tensión de su VARIO™ consultando la placa de especificaciones técnicas de la parte inferior del molinillo. El 120 VAC Vario puede utilizarse desde 100 a 130 VAC y el 230 VAC VARIO™ puede utilizarse desde 200 a 240 VAC. Asegúrese de que las características de alimentación eléctrica de su instalación coincidan con la tensión que figura en la placa de especificaciones técnicas de su VARIO™.

Sólo debe limpiar la carcasa del molinillo con un trapo seco o ligeramente humedecido.

No utilice este molinillo para ningún otro fin distinto del previsto (es decir, moler granos de café tostado enteros). El ciclo de trabajo máximo continuo es del 25%. El tiempo máximo continuo de molienda es de 90 segundos.

Sólo debe desmontar su molinillo tal y como se indica en el apartado de cuidado y limpieza de este manual. Si no puede reparar una falla de funcionamiento, visite la página www.baratza.com para recibir asistencia.

Las reparaciones sólo deben ser realizadas por centros de servicio técnico autorizados. Un molinillo que fue reparado incorrectamente constituye un riesgo para el usuario y anula la garantía.

Baratza no aceptará ninguna responsabilidad por daños o lesiones si el molinillo se utiliza para un fin distinto del previsto o si éste se usa o repara en forma incorrecta. Todos los reclamos por la garantía serán nulos.

Para su seguridad

No opere el molinillo si presenta daños en el cable, en el enchufe o si no funciona correctamente.

Vigile siempre su molinillo mientras esté ENCENDIDO.

Antes de limpiar el molinillo debe apagarlo y desconectarlo de la toma eléctrica. Para desenchufar el aparato debe desconectar siempre el enchufe y retirarlo del tomacorriente; nunca tire del cable.

No sumerja el molinillo, el enchufe ni el cable en agua ni en ningún otro líquido.

Ajuste inicial

Coloque el molinillo Vario sobre una superficie plana. Inserte la tolva alineando las dos pestañas pequeñas en la base de la tolva con sus respectivas ranuras, gire en el sentido de las agujas del reloj hasta que la pestaña trasera esté alineada con la marca en la parte trasera del molinillo. Conecte el enchufe a una toma CA. Vierta la cantidad deseada de granos de café enteros tostados en la tolva, hasta un máximo de 250 gramos. Vuelva a colocar la tapa. Asegúrese de que el compartimento del café molido o el PortaHolder™ esté inserto completamente.

Ajuste de molienda macro y micro

Desplace la palanca macro hacia arriba o hacia abajo, hasta el nivel de tamaño de molienda deseado. (Aviso: cuando se mueva la palanca macro hacia arriba, el molinillo debería estar en funcionamiento). Coloque la palanca de ajuste micro en el centro de la escala. Muela una pequeña cantidad de café pulsando el botón START y luego vuelva a pulsarlo para detener la máquina. Verifique el tamaño de las partículas. Si el tamaño de las partículas se acerca al que usted desea, utilice la palanca micro para "ajustar de forma precisa" el tamaño de molienda deseado. Si el tamaño de las partículas necesita un gran cambio, ajuste la palanca macro en una nueva posición y luego vuelva a ajustarlo con mayor precisión con la palanca micro. El rango completo de la escala micro equivale a un "clic" o a la posición en la escala macro. Al desplazar las dos palancas hacia ARRIBA se molerá un tamaño de partículas menor, mientras que al desplazarlas hacia ABAJO se molerá un tamaño de partículas mayor. El tamaño real para un ajuste determinado variará en función de numerosos factores, entre los que se incluyen: el nivel de tostado (más



suave o más fuerte), la frescura, la humedad, el tipo de grano de café, el contenido de aceite, etc. Con el uso podrá determinar el ajuste correcto para su gusto, estilo de preparación y granos favoritos.

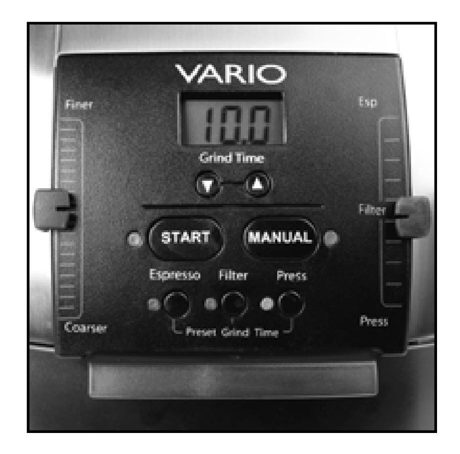
Operación de molienda normal

Pulse el botón deseado (espresso, filtro o prensa). El LED azul junto al botón se iluminará y la pantalla LCD mostrará el tiempo de molienda programado correspondiente en segundos. Pulse el botón START para iniciar la molienda. Durante la molienda, la pantalla LCD contará los segundos restantes hasta 0. Cuando la pantalla LCD haya alcanzado los 0 segundos, el motor se detendrá y la pantalla se reiniciará en el tiempo programado. Para mayores cantidades de café molido pulse el botón MANUAL y a continuación START. El molinillo contará hasta un límite de 90 segundos y luego se apagará automáticamente. En cualquier momento durante el funcionamiento MANUAL puede detener el proceso de molienda pulsando el botón START. El motor se detendrá y la pantalla LCD se reajustará a 000. El límite de 90 segundos no puede ser ajustado por el usuario.

Programación de los intervalos de dosificación de molienda

El VARIO™ está equipado con tres intervalos de dosificación de molienda programables. Los botones están convenientemente señalizados para café Espresso, Filtro o Prensa. Estos botones programables sólo ajustan el TIEMPO de molienda, no la textura de la molienda. Cada botón viene pre-ajustado de fábrica a un intervalo de tiempo determinado: Espresso: 10 segundos, Filtro: 20 segundos y Prensa: 30 segundos. Después de ajustar la textura de la molienda (tamaño de las partículas) al tamaño deseado, pulse el botón deseado y luego pulse el botón START. El molinillo arrancará y la pantalla iniciará la cuenta regresiva.

El molinillo se detendrá automáticamente cuando el tiempo llegue a 0. Para detenerse en cualquier momento durante la molienda sólo tiene que volver a pulsar el botón START. En función de la cantidad de café molido es posible programar fácilmente un tiempo de molienda mayor o menor como se indica abajo:



1. Pulse la flecha arriba o abajo justo debajo de la pantalla LCD para ajustar el tiempo. Mantenga pulsada la flecha durante 3 segundos para avanzar en el tiempo con mayor rapidez.
2. Una vez alcanzado el ajuste de tiempo deseado, pulse el botón

correspondiente (Espresso, Filtro, o Prensa) y manténgalo pulsado por 3 segundos. El tiempo mostrado en la pantalla LCD parpadeará para confirmar que se guardó el ajuste.
3. Repita los pasos 1 y 2 para cada uno de los otros dos botones. La cantidad de café molido necesaria depende del tipo de grano, la textura del café molido, el método de preparación y el gusto personal. Con el uso encontrará los ajustes más adecuados para su gusto personal.

Modo en espera

Ésta es una función programable a través de la cual las luces y la pantalla se apagan luego de que pase una cierta cantidad de tiempo seleccionado previamente, después de la última molienda. Si mantiene pulsado el botón START durante 3 segundos, puede “obligar“ a la máquina a permanecer en el modo en espera. Apenas las luces se apaguen, puede soltar el botón. Al tocar cualquier botón, la máquina “se despertará” (pero no cumplirá la función del botón pulsado). Para seleccionar la demora del modo en espera, mantenga pulsado el botón MANUAL durante 3 segundos hasta que la pantalla muestre “S00”. “S 00” significa que el modo en espera no se activa. La flecha hacia arriba o hacia abajo permite elegir entre 3 minutos de demora (S03), 5 minutos (S05), 10 minutos (S10), 20 minutos (S20), 30 minutos (S30) o infinito (S00). Pulse el botón MANUAL para guardar el valor deseado.

Instalación del PortaHolder™

Inserte el PortaHolder™ en el molinillo hasta que quede enganchado. Luego inserte el porta filtro en el PortaHolder™ volcando la cesta hacia abajo para que el borde del porta filtro se deslice debajo y se sujete con el gancho en la parte trasera superior del PortaHolder™ mientras la base de la cesta queda sujeta por los dos brazos metálicos que se extienden desde el PortaHolder™ Si la cesta del porta filtro no se encuentra en posición horizontal en el soporte, quite el tornillo y mueva el soporte más arriba o más abajo para nivelar la cesta del porta filtro.

Para usarlo, inserte su porta filtro en el PortaHolder™. Pulse el botón de dosificación deseado y a continuación pulse el botón START. El molinillo funcionará durante el tiempo de dosificación pre-ajustado y se detendrá automáticamente.



Calibración de las aspas de VARIO™

Se agregó un tornillo de calibración allen secundario de 2 mm. Se ubica en el orificio entre la tolva de descarga y el ojal de calibración (ver imagen). Este tornillo de calibración le permite al usuario ajustar fácilmente la calibración en la dirección adecuada mientras el molinillo está en funcionamiento.



Para realizar el ajuste, quite todos los granos de café del molinillo, baje las palancas macro y micro hasta la parte inferior y hágalo funcionar brevemente para expulsar las sobras de café molido. Pulse el botón Manual y luego el botón Start. Mientras el molinillo está funcionando, levante el brazo macro hasta arriba por completo (Espresso). No debería haber ningún cambio en la velocidad del motor. A continuación, eleve el brazo Micro hasta la mitad. Debería comenzar a escuchar que el motor disminuye la velocidad (o que trabaja un poco). Si no ocurre esto, utilice la herramienta especial Vario (ver imagen) que trae el molinillo. Inserte la herramienta y gírela en la dirección correcta hasta que comience a escuchar que el motor disminuye la velocidad o que está en funcionamiento. ¡Listo! Si no tiene una herramienta, puede reemplazarla con una llave Allen de 2mm y girarla en sentido de las agujas del reloj mientras mira hacia arriba.

Limpieza de la carcasa y las tolvas

Desconecte el enchufe de la toma de alimentación eléctrica CA. Extraiga la tolva girándola en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que se detenga y luego levante la tolva de granos de café de la carcasa. Lave la tolva, la tapa de la tolva y el compartimento de café molido con agua tibia y jabón. Luego, enjuague y seque.

Precaución: No coloque la tolva de granos de café, su tapa ni el compartimento de café molido en el lavavajillas. Sólo lavar a mano. No sumerja la carcasa del molinillo en agua.

Limpieza de las aspas

Si el molinillo se utiliza diariamente, las aspas deben limpiarse cada algunas semanas. La limpieza permite que las aspas consigan una molienda lo más consistente posible. La limpieza también elimina los aceites de los granos de café que se solidifican y degradan el sabor del café molido. No lave las aspas.

Limpieza automática

Es posible realizar una limpieza rápida y sencilla utilizando el limpiador de molinillo GRINDZ™. GRINDZ™ es un producto diseñado para remover las partículas de café, absorber y eliminar olores y residuos aceitosos de café. Sólo tiene que verter la cantidad recomendada de GRINDZ™ (35 gr) en la tolva del molinillo vacía. Ajuste el molinillo en modo Filtro, pulse MANUAL y luego START hasta que todo el GRINDZ™ se haya molido. Luego, pulse el botón START de nuevo para detener el molinillo. Una vez finalizado este procedimiento le recomendamos que pase a través de la tolva un poco de café para eliminar cualquier residuo de GRINDZ™ que pueda quedar. Deseche el café molido. Para obtener información sobre GRINDZ™ consulte la página web www.urnex.com.

Para comprar GRINDZ™ visite la página web www.baratza.com.



Extracción del aspa superior

El aspa superior se puede quitar para limpiar las aspas, pero es fundamental que no haya restos de café molido en las superficies de contacto cuando vuelva a colocar el aspa. Si queda un poco de café molido entre la superficie de contacto, esto afectará la calibración y la capacidad del molinillo de funcionar correctamente.

Para quitar el aspa, gire el porta aspas metálico en el sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga y luego levántelo en línea recta y extráigalo de la carcasa del molinillo. Limpie el aspa utilizando un cepillo rígido. Extraiga los residuos sueltos de café acumulados sobre el aspa fija y el aspa inferior montada en la carcasa del motor.

Sustitución del aspa superior

Mientras inclina el aspa de un lado al otro, presione con firmeza sobre el porta aspas para asegurarse de que quede correctamente asentado. Gire el porta aspas en el sentido contrario de las agujas del reloj hasta el tope.

Sustitución de la tolva de granos de café

Para sustituir la tolva de granos de café, alinee las dos pestañas pequeñas sobre la base de la tolva con sus ranuras respectivas.



¿Necesita ayuda?

Para preguntas frecuentes o resolución de problemas, por favor consulte el apartado de solución de problemas en el sitio web www.baratza.com

Garantía y servicio

Duración de la garantía: Un año desde la fecha de compra.

Información sobre la garantía en los Estados Unidos

Si su molinillo se rompe dentro del año posterior a la fecha de compra, envíe un correo electrónico a: support@baratza.com o llame al 877-701-2021. Baratza le enviará un molinillo sustituto idéntico o similar hasta su domicilio sin cargo y hará los arreglos necesarios para que su molinillo "dañado" nos sea devuelto.

Cuando usted reciba el nuevo molinillo, utilice la caja, el material de embalaje y etiqueta de devolución de envío para devolvernos su molinillo "dañado". Además, incluya su nombre, dirección y número de teléfono, por favor.

Información sobre la garantía internacional

Visite el sitio www.baratza.com o llame al número 425-641-1245 para obtener información sobre la garantía internacional.

Prueba de compra y registro del producto

Puede registrar su molinillo en www. baratza.com. Este registro nos permitirá contactarnos con usted en el improbable caso de una notificación de seguridad del producto y nos ayudará a cumplir con las disposiciones de la Ley de Seguridad de Productos para el Consumidor. El número de serie se encuentra ubicado en la parte inferior del molinillo.

Por favor, guarde el recibo de su compra donde figura la fecha de compra y complete lo siguiente para su registro personal:

____

Número de serie (ubicado en la parte inferior del molinillo):

____

Fecha de compra:

____

Tienda:

Para reparaciones o repuestos, contáctese con
Baratza LLC
3923-120th Ave. S.E.
Bellevue, WA. 98006
877-701-2021
correo electrónico:
support@baratza. com
Repuestos: www.baratza.com



Notas

© 2009

Baratza, LLC
3923-120th Ave. S.E.
Bellevue, WA. 98006
www.baratza.com



rev: 21/12/09



Moulin à café avec un broyeur en céramique

Manuel de fonctionnement





Moulin à café avec un broyeur en céramique

Les manuels de fonctionnement
sont disponibles dans les langues
suivantes sur
www.baratza.com

Anglais.pdf
Espagnol.pdf
Français.pdf

BARATZA

VARIO™

BARATZA

Merci d'avoir acheté le Moulin à café VARIO™. Avec le Moulin à café VARIO™, iil est désormais plus simple que jamais de faire un café de qualité professionnelle, que ce soit à la maison, au bureau ou dans votre bistrot. Ci-dessous, les descriptions détaillées des dispositifs qui placent le VARIO™ dans une classe à part.

Précision, qualité commerciale, broyeurs en céramique

Fabriqués en Allemagne par MAHLKÖNIG, les broyeurs en céramique VARIO™ sont faits du même matériel et possèdent la même durabilité que les lignes de moulins à café de haute-qualité de l'industrie.
Les broyeurs en céramique restent aiguisés jusqu'à deux fois plus longtemps que les meilleurs broyeurs en acier.

Moulu à la demande avec un dosage électronique

L'opération de moudre à la demande avec un dosage contrôlé électroniquement moud seulement le café nécessaire pour chaque tasse, directement dans votre porte-filtre pour espresso ou votre récipient à café pour Filtre et Cafetière à Piston.

Système de réglage de broyage innovant

Les réglages, moulure grossière et fine, sont rapides et réalisables de manière répétée avec le système de réglage intuitif VARIO™. L'étendue de la taille du broyage et la précision des réglages sont vraiment impressionnants. Le VARIO™ possède 230 réglages de broyage spécifiques depuis l'Espresso à la Cafetière à piston.

Système de pulsion silencieuse

Le VARIO™ héberge un couple moteur DC élevé avec courroie de transmission. Le timing précis de la courroie de transmission fournit un fonctionnement régulier et silencieux et une déconnexion thermique entre les revêtements du moteur et du broyeur. De plus, le VARIO™ possède un circuit de sécurité thermique de redémarrage automatique qui protège le moteur contre la surchauffe.

Sommaire

VARIO™ *Identification des pièces*



Couvercle de la trémie

Trémie à grains (250 grammes)

Indicateur de temps de broyage à cristaux liquides

Boutons de réglages du temps de broyage (2)

Bouton Marche/Arrêt

Bouton de broyage manuel

Boutons de réglage du broyage programmable (3)

Bouton de broyage (diode) (3)

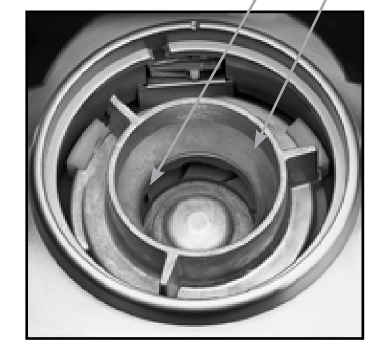
Levier de réglage de broyage grossier

Levier de réglage de broyage fin

Réceptacle à café moulu (250 grammes)

Réceptacle du broyeur supérieur

Broyeurs en céramique







Informations importantes

Veuillez, s'il-vous-plaît, lire attentivement les informations ci-dessous. Il contient d'importantes informations relatives à l'utilisation, la sécurité, l'entretien et le soin de cet appareil. Veuillez conserver ces instructions d'emploi pour une consultation ultérieure.

Votre nouveau VARIO™ est calibré pour 120 V ou 230 V. Veuillez confirmer le voltage de votre VARIO™ sur la plaque du fabricant attachée sous le moulin. Le Vario 120V peut être utilisé de 100 à 130 V et le VARIO™ 230V peut être utilisé de 200 à 240 V. Veuillez vous assurer que votre tension d'alimentation correspond au voltage de la plaque du fabricant de votre VARIO™.

Ne nettoyez le réceptacle du moulin qu'avec un chiffon sec ou légèrement humide.

N'utilisez ce moulin que selon son utilisation voulue (par exemple moudre des grains de café entiers). Le cycle maximum de service continu est 25%. Le temps de broyage continu le plus long est 90 secondes.

Ne désassembler votre moulin que comme indiqué dans la section entretien et nettoyage de ce manuel. Si vous ne pouvez pas remédier à un mauvais fonctionnement, veuillez visiter le site Internet www.baratza.com pour obtenir de l'aide.

Les réparations ne doivent être effectuées que par des centres de services autorisés. Un réparation inappropriée du moulon est source de danger pour l'utilisateur et annule la garantie.

Baratza n'acceptera aucune responsabilité pour tout dégât ou blessure si le moulin est utilisé différemment que ce pour quoi il est conçu ou s'il est utilisé ou réparé improprement. Toutes les prétentions de garantie seront annulées.

Pour votre sécurité

N'utilisez pas le moulin avec un fil ou une prise endommagés ou si le moulin a un fonctionnement défectueux.

Ne laissez pas votre moulin sans surveillance lorsqu'il est en MARCHE (ON).

Eteignez et débranchez l'alimentation électrique du moulin avant nettoyage. Pour débrancher, saisissez la fiche et retirez de la prise de courant – ne tirez jamais sur le fil. N'immergez pas le moulin, la fiche ou le fil dans l'eau ou un autre liquide.

Réglage initial

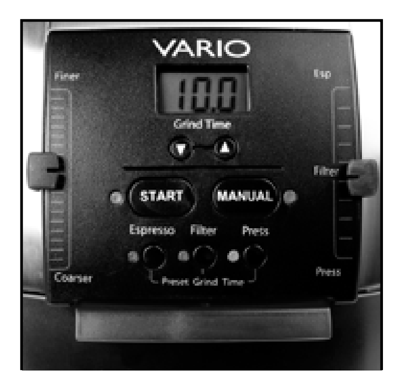
Placez le Moulin Vario sur une surface plane. Insérez le réceptacle en alignant les deux petits picots, à la base du réceptacle, avec leurs emplacements respectifs, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les lignes d'attache à l'arrière soient alignées avec la marque à l'arrière du moulin. Insérez la fiche dans une prise de courant AC. Versez la quantité souhaitée de grains de café grillés dans le réceptacle supérieur; 250 grammes maximum. Replacez le couvercle. Assurez-vous que le réceptacle à café moulu ou PortaHolder™ est inséré à fond.

Régler le broyage grossier et fin

Bougez le levier de broyage grossier vers le haut ou le bas jusqu'au degré de finesse désiré (Note: lorsque vous bougez le levier de broyage grossier, le moulin ne doit pas être en marche). Placez le levier de broyage fin au milieu.

Moulez une petite quantité de café en appuyant sur le bouton MARCHE (START), puis pressez une nouvelle fois pour arrêter. Verifiez la taille de la mouture. Si la taille est proche de celle désirée, utilisez maintenant le levier de broyage fin pour "régler avec précision" votre degré de finesse. Si la taille de la mouture nécessite un grand changement, placez le levier de broyage grossier sur une autre position, puis réglez précisément avec le levier de broayge fin.

L'étendue entière de la graduation de broyage fin est égale à un click ou position de la graduation de broyage grossier. Avec les deux leviers, bouger vers le HAUT (UP) produit une taille de mouture plus petite et vers le BAS (DOWN)



produit une taille de mouture plus grosse. Le changement de la taille de mouture pour un réglage particulier dépendra de beaucoup de facteurs, incluant : degré de torréfaction (brun ou noir), fraîcheur, humidité, type de grain, teneur en huile, etc. A l'usage, vous déterminerez le réglage qui convient à votre goût, votre méthode de préparation et vos grains favoris.

Fonctionnement pour un broyage normal

Pressez le bouton désiré (Espresso, filtre (Filter) ou presse (Press)). La diode bleue près du bouton s'allumera et l'écran à cristaux liquides montrera le temps de broyage correspondant programmé en secondes. Appuyez sur le bouton MARCHE (START) pour commencer le broyage. Lors du broyage, l'écran affichera un compte-à-rebours des secondes jusqu'à 0. Lorsque l'écran atteint 0 seconde, le moteur s'arrêtera et l'affichage se remettra à jour jusqu'au temps programmé.
Pour une quantité plus grande de céfé moulu, pressez le bouton MANUEL (MANUAL) puis MARCHE. Le moulin comptera jusqu'à une limite de 90 secondes puis s'arrêtera automatiquement. Vous pouvez arrêtez le broyage n'importe quand lors de l'utilisation de MANUEL en appuyant sur le bouton MARCHE. Le moteur s'arrêtera et l'écran se remettra à jour sur 000. La limite de 90 secondes n'est pas réglable par l'utilisateur.

Programmer le temps de broyage des doses

Le VARIO™ est équipé de trois temps de broyage des doses programmables. Les boutons sont commodément appelés Espresso, Filtre (Filter) et Presse (Press). Ces boutons programmables ne règlent que le TEMPS (TIME) de broyage. Ils ne règlent pas la finesse du broyage. L'usine de fabrication a donné un temps prédéfini à chaque bouton : Espresso : 10 secondes, Filtre : 20 secondes et Presse : 30 secondes. Après avoir réglé le broyage (degré de finesse) selon votre goût, pressez le bouton souhaité puis pressez MARCHE. Le moulin se mettra en route et affichera un compte-à-



rebours du temps prédéfini.
Le moulin s'arrêtera automatiquement lorsque le temps atteint 0. Pour arrêter n'importe quand pendant le broyage, pressez de nouveau le bouton MARCHE. Selon la quantité de café à moudre, vous pouvez aisément programmer un temps plus court ou plus long de broyage, comme suit:

1. Pressez la flèche vers le haut ou la flèche vers le bas juste en-dessous de l'écran d'affichage à cristaux liquides pour rélger le temps. Pressez et maintenez la flèche enfoncée pendant 3 secondes pour faire défiler le temps plus rapidement.

2. Une fois le temps désiré atteint, pressez le bouton correspondant (Espresso, Filtre ou Presse) et appuyez pendant 3 secondes. Le temps affiché sur l'écran clignotera pour confirmer que le réglage est enregistre.

3. Répétez les étapes 1 et 2 ci-dessus pour chacun des deux autres boutons. La quantité de café moulu dont vous avez besoin dépend du type de grain, de la finesse du broyage, de la méthode de préparation et du goût personnel. A l'usage, vous trouverez les réglages qui conviennent le mieux à votre goût personnel.

Mode veille

C'est un dispositif programmable pour permettre aux lumières et à l'affichage de s'éteindre après qu'un temps présélectionné soit passé suite au dernier broyage. Vous avez également la possibilité de "forcer" l'appareil à passer en mode veille en pressant et maintenant le bouton MARCHE enfoncé pendant 3 secondes. Aussitôt que les lumières s'éteignent, vous pouvez relâcher le bouton. Toucher n'importe quel bouton "réveillera" l'appareil (mais ne réalisera pas la fonction du bouton pressé). Pour sélectionner un délai de mode veille, pressez et maintenez le bouton MANUEL enfoncé pendant 3 secondes, jusqu'à ce que l'écran affiche "S00". "S00" signifie : jamais de Mode veille. La flèche vers le haut ou le bas permet de sélectionner un délai de 3 minutes (S03), 5 minutes (S05), 10 minutes (S10), 20 minutes (S20), 30 minutes (S30) ou indéfiniment (S00) . Pressez le bouton MANUEL pour enregistrer la durée souhaitée.

PortaHolder™ Installation

Insérez le PortaHolder™ dans le moulin jusqu'à entendre un click. Insérez ensuite votre porte-filtre dans le PortaHolder™ en plaçant le panier vers le bas pour que le rebord du porte-filtre glisse dessous et soit attaché, par le crochet, à la partie supérieure de l'arrière du Porta-Holder™ alors



que la base du panier est supportée par deux tiges métalliques qui dépassent du PortaHolder™. Si le panier du porte-filtre n'est pas horizontal dans la pince, retirez la vis et bougez le crochet plus haut ou plus bas pour mettre le panier du porte-filtre à niveau.

Pour utiliser, inserez votre porte-filtre dans le PortaHolder™. Pressez le bouton de dosage désiré, puis pressez MARCHE. Le moulin se mettra en route pour le temps prédéfini du dosage et s'arrêtera automatiquement.

Calibrage du broyeur du VARIO™

Baratza a ajouté une seconde vis de calibrage (set de vis à tête Allen de 2mm) dans un trou entre la goulotte d'éjection et l'oeillet de calibrage. Cette vis de calibrage permet à l'utilisateur de facilement régler le calibrage vers le sens de broyage le plus fin alors que le moulin est en route. Pour faire ce réglage, videz tous les grains du moulin, baissez les leviers de broyage grossier et fin tout à fait vers le bas et mettez en route brièvement pour éjecter tout le café partiellement broyé. Pressez le bouton Manuel puis le bouton Marche. Alors que le moulin est en marche, montez le levier de broyage grossier jusqu'en haut (Espresso).



Vous ne devriez entendre aucun changement dans la vitesse du moteur. Maintenant, montez le levier de broyage fin jusqu'au milieu. Vous devriez commencer à entendre le moteur ralentir (ou peiner un peu). Sinon, utilisez l'outil spécial Vario (voir photo) fournit avec votre moulin. Insérez l'outil et tournez dans le sens de broyage le plus fin jusqu'à entendre le moteur ralentir ou peiner. Vous avez terminé ! Si vous n'avez pas l'outil, vous pouvez utiliser une clef Allen 2mm et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre lorsque vous regardez l'appareil.

Nettoyer le réceptacle à café moulu et la trémie à grains

Retirez la fiche de la l'alimentation électrique AC. Retirez la trémie à grains en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle se bloque, puis soulevez la trémie à grains pour l'enlever du réceptacle. Lavez la trémie, le couvercle et le récep-tacle à café moulu dans de l'eau chaude et savonneuse, rinsez et séchez.

Attention: ne placez pas la tré-mie à grains, le couvercle ou le réceptacle à café moulu dans le lave-vaisselle. Lavez à la main uniquement. N'immergez pas le réceptacle du moulin dans l'eau.

Nettoyer les Broyeurs

ISi vous utilisez le moulin quotidi-ennement, les broyeurs devraient être nettoyés après quelques semaines. Nettoyer permet aux broyeurs de réaliser le broyage le plus efficace possible. Nettoyer retire également les huiles de café éventent et dégradent l'arôme du café moulu. Ne lavez pas les broyeurs.

Nettoyage automatique

Un nettoyage approfondi, rapide et facile peut être réalisé en utilisant le nettoyant pour moulins à café GRINDZ™. GRINDZ™ est un produit conçu pour déloger les particules de café, absorber et éliminer les odeurs et les résidus d'huile de café.

Placez simplement la quantité recommandée de GRINDZ™(35g) dans la trémie à grains vide du moulin. Réglez le broyage sur Filtre, pressez MANUEL, puis MARCHE jusqu'à ce que tout le GRINDZ™ ait été moulu. Pressez ensuite MARCHE pour arrêter le moulin. Une fois terminé, nous vous recommandons de broyer un peu de café pour retirer tout ré-sidu de GRINDZ™. Jetez ce café moulu. Pour des informations sur GRINDZ™, allez sur www.urnex.com.

Pour acheter GRINDZ™, allez sur www.baratza.com.



Retirer les meules supérieures

Le broyeur supérieur peut être retiré pour nettoyer les meules. Il est impératif qu'il n'y ait pas de café moulu sur les surfaces de contact lorsque vous replacez la meule. Du café moulu laissé entre les meules affectera le calibrage et la capacité des meules à broyer fin.

Pour retirer le broyeur, touner le réceptacle en métal du broyeur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se bloque, puis soulevez vers le haut et retirez du réceptacle. Nettoyez le broyeur en utilisant une brosse dure. Eliminez tout reste de café moulu sur le broyeur fixe et le broyeur inférieur, situé à l'intérieur du réceptavcle du moulin.

Remettre le broyeur supérieur en place

En secouant le broyeur d'un côté et de l'autre, appuyez fermement sur le réceptacle du broyeur pour vous assurer qu'il est placé correctement. Tournez le réceptacle du broyeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'arrête.



Remettre en place la trémie à grains

Pour remettre en place la trémie à grains, alignez les deux petits picots sur la base de la trémie avec leurs emplacements respectifs.

Besoin d'aide?

Pour les Questions fréquemment posées (FAQ) ou pour résoudre un problème, veuillez lire la section Dépannage sur www.baratza.com

Garantie et Services

Durée de la garantie: un an à partir de la date d'achat.

Etats-Unis - Informations sur la garantie

Si votre moulin à café tombe en panne dans les un an, envoyez un e-mail à support@baratza.com ou téléphonez au 877-701-2021. Baratza livrera à votre porte un moulin à café de remplacement identique ou comparable, sans charge et s'arrangera pour que votre moulin "en panne" nous soit retourné.

Lorsque vous recevez votre moulin à café de remplacement, veuillez utiliser le carton, le matériel d'emballage et le formulaire de renvoi fournis pour nous renvoyer le moulin à café "en panne". Veuillez également inclure vos nom, adresse et numéro de téléphone

Garantie internationale

Allez sur : www.baratza.com ou téléphonez au 425-641-1245 pour les informations de garantie internationales.



Preuve d'achat et enregistrement du produit

Vous pouvez enregistrer votre moulin à café sur www.baratza.com. L'enregistrement nous permettra de vous contacter dans le cas peu probable d'une notification de sécurité sur le produit et nous aider à remplir les dispositions du Consumer Product Safety Act. Le numéro de série se trouve sous le moulin.

Veuillez conserver votre reçu, qui montre la date d'achat et veuillez compléter ce qui suit pour votre enregistrement personnel :

____

Numéro de série (Serial Number) (situé sous le moulin):

____

Date d'achat:

____

Magasin:

Pour des réparations ou des pièces détachées, contactez

Baratza LLC
3923-120th Ave. S.E.
Bellevue, WA. 98006
877-701-2021
e-mail: support@baratza. com
Parts: www.baratza.com

Notes pour le broyage

© 2009

Baratza, LLC
3923-120th Ave. S.E.
Bellevue, WA. 98006
www.baratza.com



rev: 122109